ARGENTIERA
BOLGHERI

ARGENTIERA

BOLGHERI

UNA PROSPETTIVA AMBIZIOSA SU BOLGHERI

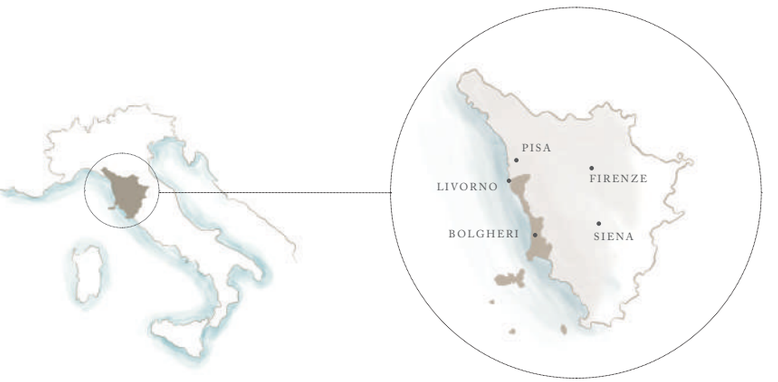
Argentiera si trova in un suggestivo angolo della costa dell'Alta Maremma, nella punta meridionale del territorio di Castagneto Carducci, culla della denominazione di produzione vinicola Bolgheri DOC. Questo terroir è diventato nel tempo tra i più autorevoli e vocati per la produzione di grandi vini, tra cui i celebri Super Tuscan.

L'azienda, fondata nel 1999 dagli imprenditori fiorentini Marcello e Corrado Fratini, è oggi proprietà di Stanislaus Turnauer. Brillante investitore austriaco, appassionato e profondo conoscitore di vini internazionali, Turnauer ha trovato in Bolgheri la propria terra di elezione, dove ha realizzato il sogno di produrre vino nella sua amata Toscana.

Il nome Argentiera porta impresso un significato evocativo: proviene dalle miniere d'argento che un tempo si trovavano in questa zona, ricca anche di sorgenti naturali e acque curative.

La tenuta è situata in posizione privilegiata, con vigneti prossimi al litorale e posizionati ad altitudini tra le più elevate della denominazione. Qui la luce, la brezza, il cielo e la vista sul mare si fondono nello spettacolo infinito degli elementi.

Una creazione incantevole della natura, dove le peculiarità dei vigneti trovano la loro giusta ed equilibrata espressione.



GLI ELEMENTI, IN EQUILIBRIO

La tenuta si estende per 153 ettari e contiene una biodiversità unica, componente primigenia essenziale che consente alle vigne di prosperare al meglio, protette dagli insetti, dalla fauna selvatica e sollevate da stress climatici.

L'alternarsi delle zone di macchia mediterranea favorisce la formazione di vasti corridoi per le brezze marine, che soffiano tutto l'anno e garantiscono un clima mite e asciutto.

Il vento, insieme alle importanti escursioni termiche nel periodo di maturazione delle uve, è infatti una grande ricchezza del terroir di Argentiera.

La disposizione dei vigneti ad anfiteatro, pensata per accogliere la luce riflessa dal mare, contribuisce a beneficiare al meglio di questo microclima ottimale, unico per l'area di Bolgheri.

LE QUATTRO IDENTITÀ DI ARGENTIERA

Gli 85 ettari di vigneti sono suddivisi in quattro aree vinicole ben delineate ed eterogenee sotto il profilo geomorfologico.

POGGIO AI GINEPRI

È la zona costeggiata dalla Via Aurelia, ingresso storico della tenuta. Dai vigneti di Poggio ai Ginepri quasi si percepisce il suono e il profumo del mare, distante meno di un chilometro. I suoli sono composti principalmente dalle sabbie eoliche rosse di Donoratico, dai quali nascono vini di grande piacevolezza e immediatezza gustativa. La zona più alta del vigneto (nominata Ceccosodo, a circa 60m s.l.m.) incontra il Flysch, composto da sedimentazioni risalenti al Cretaceo inferiore, struttura ideale per il Petit Verdot che insieme a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono la base del vino Poggio ai Ginepri rosso. Il totale degli ettari vitati è 30, con esposizione ad ovest.

VILLA DONORATICO

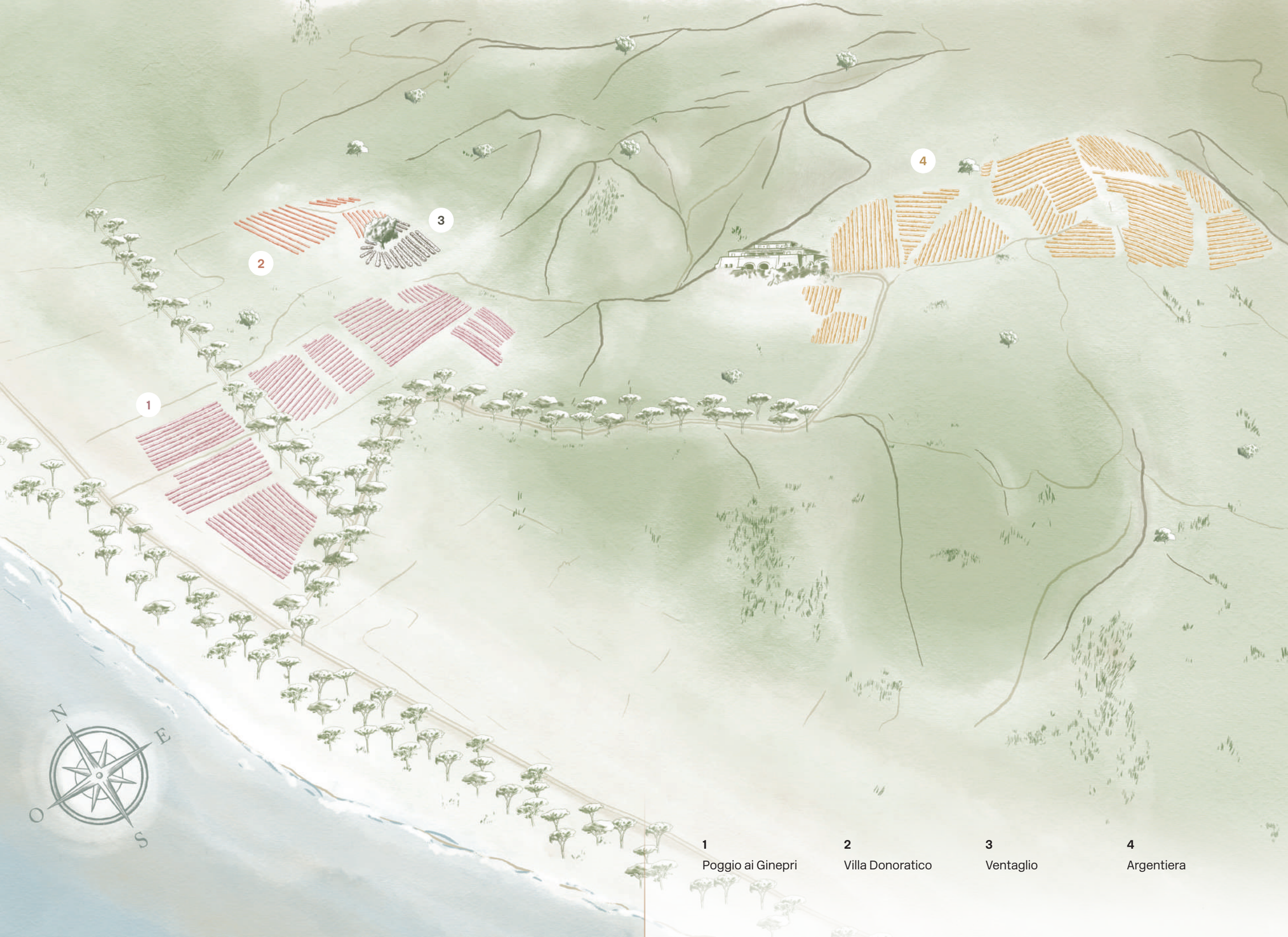
Oltre il viale dei Pini e la Villa Serristori (risalente al XVII secolo), il vigneto traccia il confine tra l'arsura estiva e il respiro fresco della fitta vegetazione.
Dalla sabbia alla pietra, le radici delle piante trovano nel sottosuolo il giusto nutrimento e garantiscono al vino il proprio carattere minerale unico.
Villa Donoratico è un'area di 12 ettari di vigneti esposti a nord, con suoli più strutturati, le cui zone più basse (30m s.l.m.) sono caratterizzate da sabbie continentali. Salendo verso la parte alta della collina (100m s.l.m.) il terreno assume un aspetto di transizione dove il Flysch aumenta all'aumentare dell'altitudine. Sono i suoli profondi che garantiscono di migliorare la qualità delle uve, annata dopo annata.

VENTAGLIO

Il vigneto Ventaglio si sviluppa intorno a una piccola dorsale protetta dal bosco, a 120m s.l.m. e a soli due chilometri di distanza dal mare. Un ettaro e mezzo di filari di Cabernet Franc disposti in un sincronico girotondo intorno ad un maestoso leccio, formando l'iconica disposizione a raggiera. Le terre rosse e sabbiose della costa lasciano spazio a un terreno argilloso e calcareo, caratterizzato dal tipico scheletro sassoso della zona, di origine alluvionale. Siamo al vertice della bellezza e della vocazione viticola della tenuta. Qui il sole non ha ostacoli e irraggia il vigneto per l'intera durata del giorno portando a perfetta maturazione le uve secondo microclimi distinti in base all'esposizione: fresche e scalpitanti le "uve del mattino", esposte a nord-est; zuccherine ed esuberanti le "uve di mezzogiorno", esposte a sud; fini e profumate quelle "della sera", con esposizione ovest.

ARGENTIERA

Un meraviglioso vigneto che raggiunge quota 200m s.l.m, che plana dalla vetta della zona collinare verso il litorale.
È la sottozona più estesa, con circa 40 ettari vitati e sono i primi vigneti che hanno visto la luce nel 2000 su terreni calcareo-argillosi e ricchi di scheletro, peculiari per la massima espressività qualitativa. Il bosco a est protegge i filari disposti ad anfiteatro che si affacciano sul mare, disposizione pensata per beneficiare al meglio dell'effetto specchio dell'acqua. La costante brezza marina che si genera rinfresca le calde giornate del periodo di maturazione, consentendo una temperatura media di 2°C, inferiore rispetto alle zone ad altitudini meno elevate.



1
Poggio ai Ginepri

2
Villa Donoratico

3
Ventaglio

4
Argentiera

I VINI
DELLA TENUTA

"PER REALIZZARE UN GRANDE VINO L'OBIETTIVO PRIMARIO È QUELLO DI ESALTARE, INTEGRANDOLE E RACCHIUDENDOLE IN UNA BOTTIGLIA, TUTTE LE STRAORDINARIE CARATTERISTICHE DELLA ZONA: DALLA DIVERSITÀ DEI TERRENI AL MICROCLIMA, DALLA FORZA VIBRANTE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA AL SOFFIARE FRESCO E GENTILE DEL MARE"

Stanislaus Turnauer

ARGENTIERA
BOLGHERI DOC SUPERIORE

Vino icona della tenuta, che trae la sua forza e la sua singolarità dal *genius loci* della magnifica terra che lo genera.

Il progetto che ha dato vita a tutto: realizzare un vino con l'ambizione di rappresentare l'eccellenza bolgherese nel mondo. Argentiera porta il sentore di tutte le stagioni dell'anno, dal caldo estivo al primo assaggio fino alla freschezza invernale di una nota balsamica e aromatica che si nasconde tra i tannini. Un equilibrio che si trova nella vibrazione costante di un vino che rappresenta il prodotto finale di un percorso nato e chiuso in natura e che porta con sé l'energia primigenia della vita.

COMPOSIZIONE

Cabernet Sauvignon (40-50%)
Merlot (40-50%)
Cabernet Franc (10-15%)

VIGNETI E TERROIR

Altitudine: 180-200m s.l.m.
Suolo: marne ed argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee
Esposizione vigneti: nord / nord-ovest / ovest / sud-ovest / sud
Densità d'impianto: 7500 viti/ha
Resa per ettaro: 60 quintali uva/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura controllata di 28°-30°C, in tini di acciaio inox
Fermentazione malolattica: in barriques di rovere francese da 225l
Maturazione: 14-16 mesi in barriques di rovere francese da 225l
Affinamento in bottiglia: 12 mesi

VENTAGLIO
TOSCANA IGT

La forma della perfezione, summa espressiva del Cabernet Franc messo a dimora in terra di Bolgheri.

Chiedere, esigere ed ottenere di più dal Cabernet Franc che ha origine in quel vigneto a forma di ventaglio, scosceso, davanti al mare.
Primo single vineyard della tenuta e simbolo del recupero della decennale esperienza nella vinificazione monovarietale, Ventaglio è prodotto in un numero limitato di bottiglie.
Una gamma di emozioni in grado di evolvere nel tempo e andare oltre il semplice assaggio, uscire dal piacere fine a sé stesso per ergersi a ricordo indelebile.

COMPOSIZIONE

Cabernet Franc 100%

VIGNETI E TERROIR

Altitudine: 120m s.l.m.
Suolo: argilla ricca di scheletro con forte presenza di ciottoli calcarei
Esposizione vigneti: nord / nord-ovest / ovest / sud-ovest / sud
Densità d'impianto: 6000 viti/ha
Resa per ettaro: 60 quintali uva/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura controllata di 28°-30°C, in vasche troncoconiche di rovere francese
Fermentazione malolattica: in barriques da 225l e tonneaux da 500l di rovere francese e austriaco
Maturazione: 14-16 mesi in barriques da 225l e tonneaux da 500l di rovere francese e austriaco
Affinamento in bottiglia: 36 mesi

VILLA DONORATICO
BOLGHERI DOC ROSSO

La personalità di un terroir di elezione,
autentica espressione del carattere bolgherese.

Un omaggio alla storica famiglia Serristori,
che entrò in possesso di Donoratico nel 1512
e vi costruì la Villa nel 1660. Da allora si susseguirono,
per la famiglia, importanti riconoscimenti in ambito
scientifico, agrario, e in campo sociale e umano.
Villa Donoratico si distingue per la sua progressione
gustativa vibrante che richiama la menta fresca
e una nota intrigante di profumi della macchia
mediterranea. Un vino in grado di incastonare,
in un solo assaggio, il paesaggio delle colline
di Donoratico.

COMPOSIZIONE
Cabernet Sauvignon (30-40%)
Merlot (30-40%)
Cabernet Franc (10-20%)
Petit Verdot (5-10%)

VIGNETI E TERROIR
Altitudine: 30-80m s.l.m.
Suolo: sabbie continentali, con ampia presenza di Flysh – rocce sedimentaree costituite da calcari, marne ed argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee
Esposizione vigneti: nord, con piccola porzione esposta a sud
Densità d'impianto: 6000 viti/ha
Resa per ettaro: 70 quintali uva/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura controllata di 28°-30°C, in tini di acciaio inox
Fermentazione malolattica: in tini di acciaio inox
Maturazione: 12 mesi in tonneaux di rovere austriaco e francese da 500l
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

POGGIO AI GINEPRI
TOSCANA IGT

L'impronta stilistica di Argentiera,
dal forte carattere mediterraneo.

Il primo vino prodotto in Argentiera nel 2002, viene proprio dall'area denominata Poggio ai Ginepri ed è divenuto uno dei più distintivi del territorio bolgherese.
Il cammino di questo vino è segnato da una forza insita nella vigna stessa che si traduce nella determinazione con cui questa pianta cerca, con le sue radici, l'acqua nella sabbia.
Un'idea di freschezza mediterranea che diventa vino, con estrazioni delicate e metodi di produzione che ne esaltano la personalità. Ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato. Un gusto morbido e intenso, un moto perpetuo di estrema piacevolezza e leggerezza che accelera sorso dopo sorso.

COMPOSIZIONE
Cabernet Sauvignon (30-40%)
Merlot (30-40%)
Cabernet Franc (10-20%)
Petit Verdot (5-10%)

VIGNETI E TERROIR
Altitudine: 20-80m s.l.m.
Suolo: sabbie eoliche rosse di Donoratico
Esposizione vigneti: ovest
Densità d'impianto: 6500 viti/ha
Resa per ettaro: 90 quintali uva/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE
Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura controllata di 28°C, in tini di acciaio inox
Fermentazione malolattica: 50% in tini di acciaio inox e 50% in barriques usate di rovere francese da 225l
Maturazione: 6 mesi, 50% del vino in tini di acciaio inox e 50% in barriques usate di rovere francese da 225l
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

ECO DI MARE
TOSCANA IGT VERMENTINO

Il vermentino toscano, secondo Argentiera.

I vigneti di vermentino prosperano sulle sabbie eoliche rosse di Donoratico, in perfetta sinergia con la lunga fila degli alti pini marittimi che conducono ad Argentiera. Il Viale dei Pini, ex Viale Serristori, è un patrimonio paesaggistico di bellezza inestimabile. Motivo d'incanto per i visitatori che lo percorrono, emozione perpetua per chi lo vive e lo vede ogni giorno. Il pino marittimo è simbolo di benignità e cordialità, grazie alla sua capacità di rispettare i fiori e le piante che nascono alla sua ombra.
Eco di Mare è la melodia delle onde, quella che calma i sensi e non smette mai di risuonare, racchiusa in una bottiglia di vino. Quieto in mezzo a due estremi, acidità e morbidezza, un dono per le sere d'estate.

COMPOSIZIONE

Vermentino 100%

VIGNETI e TERROIR

Altitudine: 20-80m s.l.m.
Suolo: sabbie eoliche rosse di Donoratico
Esposizione vigneti: ovest
Densità d'impianto: 6500 viti/ha
Resa per ettaro: 90 quintali uva/ha

VENDEMMIA e VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e contatto con fecce fini: 15 giorni, in tini di acciaio inox
Maturazione: 3 mesi in tini di acciaio inox
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

0,75 L

I PIANALI
TOSCANA IGT ROSATO

La fragranza dei profumi dei fiori mediterranei.

I Pianali prende il nome dalla località in cui è situata Argentiera, altopiano ricco di specie botaniche che regolano il tempo delle stagioni e l'equilibrio naturale. L'oleandro è una di queste specie, molto diffusa per tutta la costa mediterranea. Si narra che, in era medievale, simboleggiasse l'armonia dell'universo. Per Argentiera è il simbolo della rinascita e del nuovo inizio: il dischiudersi del suo fiore sancisce l'inizio della primavera.
I Pianali è delicatezza e profumo di aria buona, una brezza marina fresca. Un vino cristallino e libero, come un foulard di lino rosa al vento che ha accarezzato le erbe mediterranee sul litorale.

COMPOSIZIONE
Syrah (85-95%)
Cabernet Sauvignon (5-15%)

VIGNETI e TERROIR
Altitudine: 80-100m s.l.m.
Suolo: marne ed argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee
Esposizione vigneti: ovest
Densità d'impianto: 6500 viti/ha
Resa per ettaro: 90 quintali uva/ha

VENDEMMIA e VINIFICAZIONE
Raccolta delle uve: manuale
Fermentazione alcolica e contatto con fecce fini: 15 giorni di fermentazione e 2 mesi a contatto con fecce fini in tini di acciaio inox
Maturazione: 3 mesi in tini di acciaio inox
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

0,75 L

ARGENTIERA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP BOLGHERI

L'olivo, emblema della mediterraneità, viene coltivato a Bolgheri e dintorni sin dalla prima metà del '500, quando i conti Serristori iniziarono un importante processo di bonifica e valorizzazione delle colture.

L'olio extravergine di oliva di Argentiera è ottenuto da olive delle varietà più diffuse di Frantoio, Leccino e Moraiolo, ma anche da piante autoctone come il Gremignolo di Bolgheri e l'Olivastro di Suvereto.
Le olive vengono raccolte a mano e frante nelle ore seguenti per preservarne le qualità organolettiche.
Alla vista l'olio si presenta di colore verde con delicati riflessi giallo dorati. Le sensazioni olfattive sono intense e decise, arricchite da profumi di erbe fresche e carciofo.
Armonico e deciso al gusto, è dotato di sentori vegetali e toni di mandorla fresca in chiusura.
Amaro e piccante in perfetto equilibrio.

VISITE
E DEGUSTAZIONI

Argentiera è un luogo da vivere. Il semplice racconto non può svelare a pieno i suoi segreti e quella sensazione di vita che si prova in questa piccola ma caleidoscopica parte di mondo. Sfumature, aromi, tinte e poesia che, in un micromondo regolato dal sorgere e dal tramontare del sole e dal susseguirsi delle stagioni, crea suggestioni irripetibili: una pace dell'anima da vivere e da sperimentare almeno una volta nella vita. Le esperienze sono pensate per emozionare e far vivere l'anima pulsante di Argentiera in una dimensione multisensoriale. Gli ospiti potranno:

- camminare tra i filari dei vigneti, immersi nel *Genius Loci*, tra le brezze marine e i profumi della macchia mediterranea;
- ammirare il profilo del litorale che da Castiglioncello arriva fino al Golfo di Baratti e perdere il proprio sguardo verso il mare e le isole dell'Arcipelago Toscano (Elba, Capraia, Gorgona) fino a giungere, nelle giornate più limpide, alle montagne della Corsica;
- scoprire l'architettura della Cantina, che si contraddistingue per la sua forma, che ricorda le fortezze toscane del XVI secolo, come quella medicea di Portoferraio, sull'Isola d'Elba;
- vivere la sacralità del vino che riposa nella splendida barriccaia ad arcate;
- assaporare l'essenza bolgherese, degustando i vini della tenuta.

ARGENTIERA
BOLGHERI

Fotografia: Alessandro Moggi
Foto tecniche dei vini: Omnia Photo
Design: RWD
Copy: Argentiera Marketing & Media office
in collaborazione con Gilberto Bertini

Argentiera s.r.l.
Località I Pianali - 57022 Castagneto Carducci (LI) - Italia
T. +39 0565 77 31 76 - F. +39 0565 77 32 50

argentiera.eu

ITA